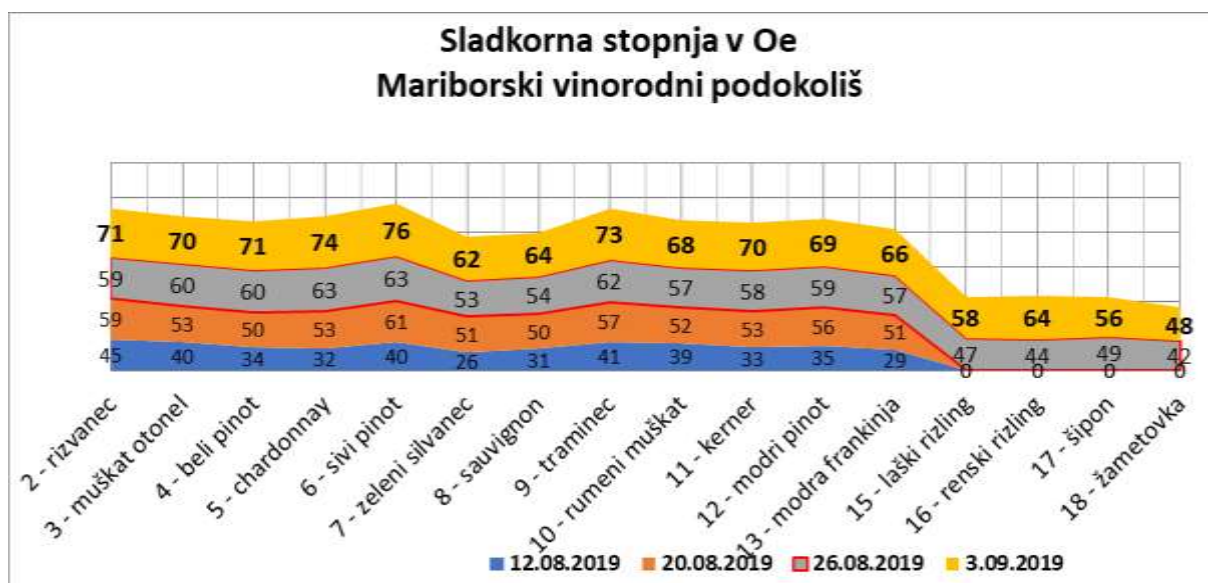


Datum:		03. september 2019							
A-Mariborski vinorodni podokoliš									
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	jabolčna kislina v %	vinska kislina v %	Faktor zrelosti po Benvegninu R
RANE SORTE									
	1 - ranina								
	2 - rizvanec	196,6	71	16,9	3,28	6,72	36	64	106
	3 - muškát otonel	237,9	70	16,5	3,33	6,25	28	72	112
SREDNJE POZNE SORTE									
	4 - beli pinot	171,4	71	16,9	3,08	11,42	46	54	62
	5 - chardonnay	152,0	74	17,5	3,09	10,48	48	52	71
	6 - sivi pinot	157,6	76	17,9	3,23	7,85	49	51	100
	7 - zeleni silvanec	208,5	62	14,6	3,01	14,06	57	43	44
	8 - sauvignon	163,2	64	15,1	3,02	12,18	45	55	52
	9 - traminec	173,5	73	17,3	3,18	7,65	37	63	96
	10 - rumeni muškát	271,1	68	16,0	3,11	9,11	42	58	74
	11 - kerner	210,1	70	16,7	3,04	10,30	34	66	68
	12 - modri pinot	187,7	69	16,4	3,09	11,81	62	38	60
	13 - modra frankinja	190,2	66	15,6	3,06	10,67	48	52	62
POZNE SORTE									
	15 - laški rizling	130,7	58	13,8	3,00	11,72	45	55	50
	16 - renski rizling	132,1	64	15,0	2,90	14,59	53	47	45
	17 - šipon	269,9	56	13,3	3,02	11,90	45	55	51
	18 - žametovka	215,2	48	11,4	2,93	12,83	65	35	37
	rane sorte	217,2	70	16,7	3,30	6,48	32	68	109
	sr. pozne sorte	180,6	70	16,6	3,10	10,38	47	53	71
	pozne sorte	164,2	59	13,9	2,96	12,90	52	48	47
	vse sorte	179,8	67	15,9	3,08	10,67	46	54	68
R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST									
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI									
R<70 SLABE KAKOVOSTI									

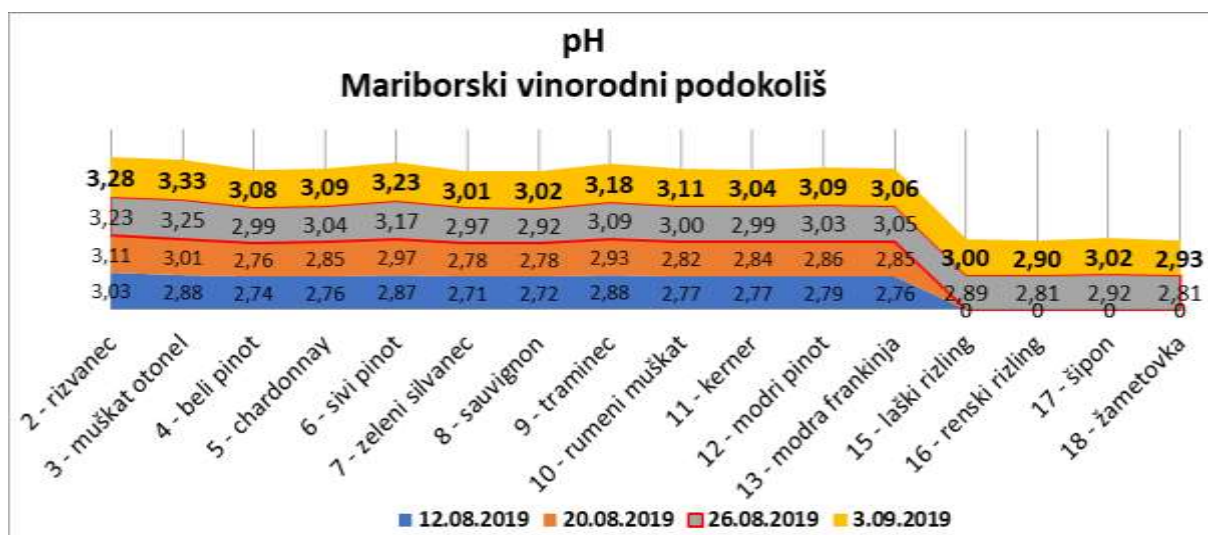
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2019:
Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

